MENÚ NAVIDAD



Entrantes a compartir

HUMMUS DE PIMIENTOS ASADOS A LA BRASA Crema de pimientos rojos con nueces, AOVE y pita

CROQUETAS DE CHORI-POLLO

Cremosas croquetas caseras de chorizo, Criollo con pollo asado y Chimi-Mayo

ENSALADA ANGUS 2.0

Corazones de lechuga con queso Roquefort, nueces caramelizadas manzana y rábano, con vinagreta de la casa

Plato principal a elegir

250gr LOMO BAJO ANGUS "ENTRECOTE" Cocinado a su gusto y servido con patata asada

CODILLO DE CERDO K-SLOW-BBQ

Cocinada a baja temperatura, glaseada con salsa barbacoa Coreana y servido con estofado de trigo

TAGLIATELLE ALLA VODKA

Pasta con salmón fresco y gambones a la crema con un toque de Vodka

Postre

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE

Helado de vainilla y salsa de dulce de leche

Agua natural, refrescos, cerveza Heineken de barril y 1 botella de vino de la selección ANGUS por cada 4 comensales

+ 6€ una copa-combinado de nuestra selección internacional*

PRECIO POR PERSONA 52€ IVA incluido



A IN O UR ANTES

Nuestro restaurantes ANGUS son la elección perfecta para su celebración navideña de este año, ya sea para un almuerzo o cena, entre amigos, compañeros o en familia.

Tenemos el lugar y el ambiente perfectos para dar la bienvenida a sus invitados, con una deliciosa selección de menús con las mejores carnes e ingredientes de temporada, servido por nuestro gran equipo, la garantía de la calidad y excelencia de Restaurantes ANGUS.

¿Cómo reservar su fiesta?

Les ofrecemos muchas maneras de reservar; Llamándonos por teléfono:

PUERTO MARINA 952575798 PLAYAMAR 951505353 **MUELLE UNO 952001120** TORREQUEBRADA 951778773 MARBELLA 951915091 **FUENGIROLA** 609 006 697

visitando nuestra página web:

WWW.ANGUS.ES

También les invitamos a que pasen a hablar con nuestro equipo que estará a su disposición para ayudarle a personalizar su evento perfecto estas Navidades.



¿Organizando la fiesta de navidad?

Sabemos todo el trabajo y tiempo que requiere organizar una comida de empresa, y por eso, al organizador del evento le ofrecemos un cheque regalo de 25€* en todas las reservas confirmadas durante el mes de Noviembre, para gastar en cualquiera de nuestros restaurantes entre el 7 y el 31 de enero 2025 en agradecimiento por su confianza.

Felices Fiestas (Lappy) Holidays



RESTAURANTES ®

CARNES A LA BRASA STEAKHOUSE

NAVIDADES

ANGUS.ES



COCKTAIL DE BIENVENIDA

Entrantes a compartir

BASTONES DE POLENTA A LA PARRILA

Perfumados al romero y servido con crema de yogurt y ajos confitados

PARRILLADA DE LONGANIZAS Chorizos criollos, morcilla y chistorra Navarra de ARBIZU

a elegir

Cocinado a su gusto y servido con patatas fritas caseras

LUBINA MARINADA A LA BRASA

PIONONO ANGUS'MMXXV

Ligeramente perfumado con especias Navideñas y Ron añejo

Agua natural, refrescos, cerveza Heineken de barril y vinos blancos, rosado y tinto por copa Selección ANGUS

+ 6€ una copa-combinado de nuestra selección internacional*

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Entrantes a compartir

HUMMUS DE PIMIENTOS ASADOS A LA BRASA Crema de pimientos rojos con nueces, AOVE y pita

DUO DE CROQUETAS CASERAS

Cremosas de cecina y chori-pollo con chimi-mayo

SUTIDO DE EMPANADAS PORTEÑAS

Ternera criolla, Menonita, ternera mechada y espinacas con queso

Plato principal a elegir

300gr LOMO BAJO ANGUS "ENTRECOTE" Cocinado a su gusto y servido con patata asada

AVE DE CORRAL A LAS HIERBAS DE CAMPO

Muslos de pollo de corral servido con puré de verduras asadas

SALMÓN MISO

Servido con Pak-Choi a la brasa y patatas baby

Postre

BROWNIE DE CHOCOLATE

Helado de vainilla y salsa de chocolate blanco infusionado con Bailey

Agua natural, refrescos, cerveza Heineken de barril y 1 botella de vino Selección ANGUS, por cada 4 comensales

- 6€ una copa-combinado de nuestra selección internacional*

PRECIO POR PERSONA 56€ IVA incluido

TARTAR DE TOMATES DE TEMPORADA

Con mozzaella de Búfala ahumada, y AOVE

ANGUS BEEF-BURGER-SLIDDERS

Mini hamburguesas Gourmet de ternera ANGUS

Plato principal

300g LOMO ALTO ANGUS"RIB-EYE"

Cocinado a su gusto y servido con patatas asada

200g SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS

Abierta a la espalda y servida con patatas baby alcachofas salteadas y limón

Postre

PRECIO POR PERSONA 64€ IVA incluido

COCKTAIL Y APERITIVO DE BIENVENIDA

Prosecco-Bellini de frambuesa con Chambord Royale

Entrantes a compartir

CECINA WAGYU

Con aceite de trufa y queso ahumado Idiazabal

FOIE DE PATO

Con caramelo y brioche tostado

ENSALADA TEMPLADA

Brotes tiernos de rucola, melocotón, boniato y tomates a la brasa con crema de yogurt y frutos secos

Primer plato

BACALAO NEGRO CONFITADO

Con puerros a la brasa y remolacha asada

Segundo Plato

ANGUS BEEF WELLINGTON

Solomillo de ternera Angus en hojaldre, servido con puré de patatas trufado y jugo de carne

Postre

STICKY TOFFEE PUDDING

Servido con helado de vainilla Bourbon salsa Toffee y florde sal

Bodega

Maridado con vinos de vendimias de selección propia ANGUS Experience

> Blanco - Coupage DOCa Rioja Rosado - Coupage DOCa Rioja Tinto - Ribera del Duero - Magnum Tinto - Coupage DOCa Rioja- Magnum-La vie en Rose - DO. Cava

Agua mineral, refrescos, cerveza y una copa-combinado de nuestra selección internacional incluidos*

PRECIO POR PERSONA 89€ IVA incluido